

## UNiTWIST Expertentipp

Um das lästige **Verkleben** des Grillguts auf dem Stein zu vermeiden, brauchen Sie nur ein wenig **neutrales Öl** (z.B. Sonnenblumenöl). Geben Sie ein paar Tropfen auf ein Küchenkrepp, und **verteilen** es auf dem erwärmten Stein. Dann beginnen Sie mit dem Belegen des Steins.

Besonders aromatisch wird alles, wenn Sie **kleine Speckstücke** mitgrillen oder ein wenig **Sojasauce** zum Grillgut geben. Der Speck sorgt für einen **lecker würzigen** Geschmack und dank des heraustretenden Fetts backt das Grillgut weniger an.

### *Kennen Sie schon die Salzmethode?*

Einige Grillfans bestreuen den Stein vorab mit **grobem Meersalz**, um ein Anhaften der Grillstücke zu verhindern. Bei dieser Methode muss allerdings immer wieder nachgesalzen werden, damit wirklich nichts kleben bleibt. Ein Zuviel an Salz kann allerdings das Grillgut zu salzig machen. Eher geeignet für die **Profis** unter Ihnen!

## Reinigung & Pflege

Nach dem Grillen lassen Sie den Granitstein **langsam abkühlen**. Nicht den noch heißen Stein mit kaltem Wasser abzuschrecken, da dies zu **Rissen** führen kann.

Reinigen Sie den Stein, indem Sie ihn zunächst im Wasserbad (Zimmertemperatur) **einweichen**. Sie können stattdessen auch nasses Küchenpapier auflegen. Danach lässt er sich mühelos mit dem **Küchenpapier**, einer **Bürste** bzw. einem **Ceranfeldschaber** reinigen.

Bei hartnäckiger Verschmutzung: Nehmen Sie einfach **etwas Natron** (in Lebensmittel Qualität Dr. Huck®) zu Hilfe. Streuen Sie das Natron über den Stein, lassen es einwirken und reinigen den Stein mit einer Bürste. Hinterher gut mit Wasser abspülen.

Verwenden Sie **kein Spülmittel**, um den heißen Stein zu reinigen, da dieser den Geschmack des Reinigungsmittels annehmen könnte.

Eine gewisse **Patina** auf dem Stein gilt unter Kennern als erwünscht.

## Das Sortiment und das Zubehör

**Hot Stone Set L** (Mit einem Stein - Nr. 1007647)

**Hot Stone Set XL** (Mit zwei Steinen - Nr. 1011347)



**Zusatz Grillstein aus Granit** (Nr. 1007648)



**Schutzschale aus Edelstahl** (Nr. 1011348)



**Ersatz-Brett Buchenholz** (Art. 1007649)



**3x WECK® Gläser für Saucen** (Art. 1007650)



**Dr. Huck Lebensmittel Natron** (Nr. 1145)



**UNiTWIST® Grillhandschuhe aus Silikon**

**UNiTWIST® Schürze für Küche und zum Grillen**

Demnächst bei uns erhältlich



Hier erhalten Sie den  
**UNiTWIST Hot Stone sowie Zubehör:**

**CH/LI:** [unitwist.ch](http://unitwist.ch)

**EU:** [unitwist.eu](http://unitwist.eu)

Tipp: Geben Sie in die Suche "Hot Stone" oder die Artikelnummer ein.

**Wir sind für Sie da!**

**E-Mail:**

[unitwist.ch@floracura.net](mailto:unitwist.ch@floracura.net)

**Chat, SMS, Messenger:**

[unitwist.ch](http://unitwist.ch) und [unitwist.eu](http://unitwist.eu)

UNiTWIST LTD

207 Regent Street, London W1B 3HH



**Die Kunst des Steingrillens**

Grillen mit dem UNiTWIST® Hot Stone Set

Indoor und Outdoor

## 1-2-3 Hot Stone Schnelleinstieg

### 1 - Die Vorbereitung

Legen Sie **Grillhandschuhe** bereit!

**Erwärmen** Sie den Granitstein **30 min bei 250 °C** im Backofen. Nehmen Sie 2 Steine pro Person für **längere** Grillzeiten.

Zu Ihrer **Sicherheit** fassen Sie den erhitzten Stein nur mit den Handschuhen an.

Legen Sie einen aufgeheizten Stein in die **Edelstahlschale** auf dem Holzbrett.

### 2 - Das Grillen

Reiben Sie den Stein an der Grillfläche mit ein paar Tropfen **Öl** (Sonnenblumenöl) ein. Legen Sie **Fleisch oder Gemüse** darauf.

Tipp: Etwas **Speck** sorgt für ein besonders würziges Aroma.

Wenn der Stein **zu kühl** wird, tauschen Sie ihn gegen den **2. heißen Stein**.

### 3 - Nach dem Grillen

Lassen Sie den Stein **abkühlen**.

**Weichen** Sie ihn mit Wasser ein. Entfernen Sie Reste und eventuell Angebranntes mit **Küchentuch, Bürste oder Schaber**.

## Hot Stone Grillstein Sets von UNiTWIST® (Lieferbar in L und XL)

### Woraus besteht das UNiTWIST® Set?

1 Brett aus massivem Buchenholz

3 WECK Gläser mit Silikondeckeln

1 Granitstein (Set L), 2 Granitsteine (Set XL)

1 Edelstahlschale

### Der Granit Stein

Granit verträgt Temperaturen bis zu **550° C** und speichert lange die Wärme. Sie können den Hot Stone im Backofen oder auf dem Grill erwärmen. Er ist allseitig **glatt poliert** mit **abgerundeten Kanten**. Zum Set gehört eine praktische **Edelstahlschale** - so ist das Brett vor der Hitze des Steins und vor Fett geschützt.

### Das Holzbrett

Das Design stammt von Grillprofis:

Dickes Massivholz für **gefahrloses** Tischgrillen.

Silikon Standfüsse für **rutschfesten** Stand.

Beidseitige Griffmulden für **sicheren** Transport.

Vertiefungen für **guten Halt** der WECK Gläser und der herausnehmbaren Schale.

Das Buchenholzbrett ist PEFC zertifiziert.



## Grillen mit dem Hot Stone Set von UNiTWIST® im Detail

### Ist das Grillen auch drinnen sicher?

Wenn Sie unsere Tipps beachten, können Sie mit dem UNiTWIST® Hot Stone **gefahrlos indoor** und **outdoor** grillen.

### Was kann ich alles zubereiten?

Der heiße Stein ist vielseitig: Bereiten Sie **Fleischstücke, Spiesse, Gemüse, Speck, Eier, Meeresfrüchte** und süsse Speisen wie **Pancakes** zu. Schneiden Sie das Grillgut in kleine Stücke. So wird alles auf dem Stein schnell mit einer **schönen Kruste** gar.

Die im Set enthaltenen WECK® Gläser sind perfekt für Ihre **Lieblingssaucen und Dips**. Die Deckel schützen den Inhalt vor Verunreinigung oder Insekten. Reste können Sie ganz einfach im Kühlschrank aufbewahren. Mit dem heißen Stein erleben Sie die Vielfalt des Grillens, ohne dabei den Grill anschmeissen und reinigen zu müssen.

Und erleben Sie auch an Regentagen absoluten **Grillgenuss indoor!** Mithilfe des Steins zaubern Sie köstliche Speisen für sich, Ihre Familie und Freunde.

### Gute Vorbereitung ist die halbe Miete...

Die äusserliche Kontrolle:

Ist der Stein beschädigt? Können Sie Risse oder Sprünge **entdecken**? Wenn ja, verwenden Sie zu Ihrer **Sicherheit** bitte einen neuen Stein (einzeln erhältlich).

### Das Aufheizen des Steins:

Erhitzen Sie den Stein eine **halbe Stunde bei 250 °C** im Backofen oder auf dem Grill. Längeres Vorheizen ist unbedenklich.

Je nach geplantem Umfang des Grillens sollten Sie pro Person einen **Ersatz-Stein** erwärmen. Wenn der erste Stein abgekühlt ist, tauschen Sie ihn einfach gegen den Erhitzten. So verlängern Sie Ihr Grillvergnügen und nutzen gleichzeitig noch die Restwärme des alten Steins.

Achtung: Legen Sie den heißen Stein aus dem Backofen **direkt** in die dafür vorgesehene Edelstahlschale. Bitte verwenden Sie zum Anfassen von erhitzten Steinen stets **Ofen- oder Grillhandschuhe**.